

Commune nouvelle (12.753 habitants, 180 agents) du Sud-Est de la Seine-et-Marne, proche D606 entre Fontainebleau et Montereau-fault-Yonne, dans un environnement préservé en bordure de forêt de Fontainebleau, au confluent de la Seine et du Loing (50 min. en train depuis Paris-Gare de Lyon, gare de Moret-Veneux)

RECRUTE

1 Agent de restauration scolaire (Cadre d'emplois des adjoints techniques – catégorie C)

Par voie statutaire ou par Contrat à Durée Déterminée (1 an)

Temps de travail : temps complet

Lieu de travail : Commune de Moret-Loing-et-Orvanne

Missions :

- Aide à la préparation culinaire (épluchage, découpes...) et présentation des plats (mise en assiette...)
- Respect rigoureux des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité (relevé des températures, prélèvement d'échantillons...)
- Dressage, débarrassage, nettoyage des tables et plans de travail
- Distribution et service des repas
- Plonge
- Rangement de la vaisselle
- Entretien des locaux et matériels, maintien de l'hygiène

Intérêts, contraintes, difficultés du poste :

- Travailler avec les enfants et participer à leur acquisition d'autonomie
- Travailler en équipe
- Port de vêtements adaptés
- Grand nettoyage en dehors des périodes scolaires
- Journée continue en horaires décalés
- Pénibilité physique et psychologique (station debout, piétinement, environnement bruyant)
- Manipulation de détergents et port obligatoire d'EPI adaptés
- Mobilité indispensable pour effectuer des remplacements ponctuels sur les autres restaurants scolaires de Moret-Loing-et-Orvanne

Profil et compétences requises :

Compétences techniques :

- Maîtriser les règles d'hygiène de base,
- Connaître les risques professionnels propres à la restauration collective ainsi que les normes techniques et de sécurité,
- Connaître les attentes et les besoins nutritionnels des enfants,
- Connaître les denrées alimentaires et les indicateurs de qualité,
- Savoir présenter et décorer les plats,
- Connaître les procédures et autocontrôles mis en place dans le cadre de la méthode HACCP,
- Connaître les techniques de base de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les enfants,
- Connaître les techniques de service en salle,
- Connaître les notions de base concernant les allergies,
- Connaître les principes de nettoyage et de désinfection,
- Connaître la technologie des matériels,
- Avoir des notions de maintenance du matériel,
- Connaître les gestes et postures de la manutention, les gestes de premier secours serait un plus.

Compétences relationnelles :

- Savoir organiser son temps,
- Etre organisé, méthodique et dynamique,
- Etre patient,
- Savoir travailler en équipe,
- Etre efficace et réactif,

Les deux postes sont à pourvoir le plus rapidement possible

Les candidatures sont à adresser immédiatement à Mme GRAIN, DRH : drh@moretloingetorvanne.fr